

## VINI CLASSICI ROSSI



### REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

**Denominazione** Refosco dal Peduncolo Rosso DOC Friuli Aquileia.

**Uve** Refosco dal Peduncolo Rosso.

**Vigneti** Situati nei possedimenti di Scodovacca e Villa Vicentina, su terreni di natura argillosa.

**Vendemmia** Nella seconda settimana di settembre.

**Vinificazione** Fermentazione in vasche di acciaio inox.

**Resa** 100 quintali/ettaro.

**Produzione** 30.000 bottiglie.

**Durata** L'apice qualitativo va da 1 a 4 anni dall'imbottigliamento.

**Note Organolettiche** Vino rosso intenso dai riflessi violacei. Al naso spiccano profumi di mora, lampone e frutti di bosco. In bocca l'acidità ed i tannini tipici di quest'uva esaltano la freschezza e gli aromi fruttati del sottobosco.

#### Dati Tecnici

Gradazione Alcolica	13,0 %
Zuccheri Residui	2,0 g/l
Acidità Totale	5,0 g/l
Estratto Secco Netto	26,0 g/l



0,75 l